



● **CACAOYER**
L'arbre à chocolat
p. 2

Le chocolat est fabriqué avec les fruits du cacaoyer, un arbuste qui pousse près de l'équateur.



● **CHOCOLAT**
Une bonne pâte
p. 3

La Belgique est connue pour la qualité de son chocolat. Comment le fabrique-t-on ?



● **SANTÉ**
En manger mais pas trop !
p. 4

Le chocolat est-il bon pour la santé ? Est-il vrai qu'il donne des boutons ?

Le chocolat, on l'adore !

À l'occasion de la fête de Pâques, les Belges vont s'offrir des œufs et autres poules en chocolat.

En 2010, chaque Belge a consommé en moyenne 8 kilos de chocolat. La Belgique est 3^e à égalité avec la Suisse au classement des plus grands mangeurs de chocolat derrière l'Allemagne et l'Angleterre (source : CRIOC (Centre de recherche sur la consommation)). C'est principalement dans les familles où il y a des enfants que la consommation de chocolat est importante.

Le chocolat se mange au petit-déjeuner sous forme de pâte à tartiner ou de chocolat chaud, au goûter, après le repas en dessert... Il se déguste à l'occasion de nombreuses fêtes : à la Saint-Nicolas, à Noël, à Pâques... On trouve toujours une raison pour manger un bon morceau de chocolat !

Les Belges sont aussi de bons producteurs de chocolat. Plus de 6 000 personnes travaillent dans ce domaine dans notre pays. D'où vient le chocolat ? Comment le fabrique-t-on ? Est-il dangereux ou bénéfique (bon) pour la santé ? Dans ce dossier, nous allons tenter de découvrir les secrets du chocolat. En route pour un voyage au pays du chocolat ?



Reporters/Pascal Broze

Des œufs en chocolat au jardin

Pâques s'annonce avec son cortège d'œufs en chocolat. D'où vient la tradition de s'offrir des œufs à Pâques ?

Offrir des œufs décorés à Pâques est une ancienne coutume (habitude) qui trouve son origine dans la religion.

Dans la religion catholique, Pâques correspond à l'anniversaire de la résurrection (renaissance après la mort) de Jésus-Christ. Juste avant Pâques, il y a le carême, une période de 40 jours durant laquelle les croyants (les gens qui suivent une religion) doivent se priver. Les œufs font partie de cette privation.

À l'arrivée de Pâques, il y a donc beaucoup d'œufs à manger. Ils deviennent de vrais cadeaux. Cer-



DReporters/Jan Haas

Le dimanche de Pâques, les cloches vous apporteront-elles des œufs en chocolat ?

tains sont décorés. L'œuf marque la fin du carême et comme il représente aussi la vie (et donc la renaissance de Jésus), il est de-

venu le symbole de Pâques. Dès le Moyen Âge (période de l'histoire comprise entre le 5^e et le 15^e siècles), les gens prennent l'habi-

tude de s'offrir des œufs décorés à Pâques. Au 18^e siècle, Louis XIV (14) offre lui-même à sa cour et ses domestiques des œufs déco-

rés à la feuille d'or.

Aujourd'hui, les œufs de poule sont de plus en plus souvent remplacés par des œufs en chocolat. L'œuf en chocolat a été inventé en France au 18^e siècle. On vidait des œufs frais et on les remplissait de chocolat. Aujourd'hui, on utilise plutôt des moules (formes) en plastique.

● **Légendes de Pâques**

Chez nous, on raconte que les cloches quittent leur clocher le vendredi saint (vendredi avant Pâques) pour aller chercher les œufs de Pâques à Rome. Quand elles reviennent le dimanche de Pâques, elles répandent les œufs dans les jardins. En Autriche, ce sont les poules qui apportent les œufs, en Suisse, c'est un coucou (sorte d'oiseau), en Allemagne, un lièvre, en Alsace (France), une cigogne.



Le cacaoyer : l'arbre à chocolat

Le chocolat est fabriqué à partir des fruits d'un petit arbre, appelé cacaoyer. Portrait.

REPÈRES

- Les cabosses sont mûres quand elles changent de couleur, quand elles rendent un son mat (sourd) quand on les tapote.
- Une cabosse mesure de 10 à 25 cm de long sur 6 à 12 cm d'épaisseur. Elle pèse de 300 à 500 g et contient de 25 à 50 fèves.
- D'autres parties que les fèves du cacaoyer sont utilisées : les fleurs séchées du cacaoyer sont utilisées en boisson, la pulpe des cabosses devient du vinaigre et la peau nourrit le bétail.
- En moyenne, 3,5 millions de tonnes de fèves de cacao sont récoltées par an dans le monde ; 90 % proviennent de petites exploitations (fermes) de moins de 5 ha (1 hectare = un carré de 100 m de côté) ; 70 % de la production mondiale vient d'Afrique et 50 % est consommée en Europe.



Associated Press / Reporters

Le cacaoyer est un arbre qui mesure de 5 à 8 mètres de haut, originaire d'Amérique du Sud. Ce n'est pas la peine d'essayer d'en faire pousser un dans votre jardin. Le cacaoyer est un arbre capricieux. Il ne se développe que sous un climat tropical (chaud et humide) à une altitude idéale de 400 m. La température doit être comprise entre 20 et 30 °C et il a besoin de beaucoup d'eau. Ces arbres sont donc surtout cultivés dans des régions proches de l'équateur (ligne imaginaire qui divise la Terre en 2 parties égales, Nord et Sud). De plus, le cacaoyer aime que d'autres arbres plus grands soient plantés autour de lui pour le protéger du vent et de la lumière directe du soleil.

● Les cabosses

L'arbre, une fois planté, ne fleurit et ne donne des fruits que vers la 3^e ou 4^e année. Il peut vivre de 20 à 40 ans. Chaque cacaoyer donne naissance à des bouquets de belles fleurs jaunes ou roses. Celles-ci poussent sur le tronc et les branches principales, jamais sur les rameaux (jeunes branches). Un cacaoyer fleurit presque toute l'année mais toutes les fleurs ne donnent pas des fruits. Sur 100 fleurs environ, une seule se transformera en fruit, que l'on appelle cabosse. Il faut de 4 à 6



Laifireporters

Les cabosses, fruits du cacaoyer, poussent sur le tronc et les grosses branches.

mois pour qu'elle soit mûre. Lorsque les cabosses sont à maturité (mûres), elles sont récoltées. On les détache de l'arbre avec un grand couteau fixé sur une perche (long bâton). On essaie de ne pas abîmer le tronc ou les feuilles, les cacaoyers sont fragiles. Les cabosses sont récoltées deux fois par an, entre mai et juillet et entre novembre et décembre. C'est à l'intérieur de ces fruits que se trouvent les graines ou fèves de cacao (environ 50 par cabosse) qui serviront à fabriquer le chocolat. Les cabosses récoltées, on les ouvre dans le sens de la longueur et on retire les fèves de la pulpe blanchâtre dont elles

sont entourées (voir photo ci-contre). Il faut maintenant traiter ces fèves.

● La préparation des fèves

Dans un premier temps, les fèves sont triées (pour éliminer les mauvaises ou celles qui ne sont pas mûres). Puis, elles sont mises à fermenter (on les laisse se transformer sous l'action de micro-organismes ou microbes) durant quelques jours (entre 2 et 9 jours selon l'espèce de cacaoyer). Cette étape est indispensable pour que les fèves développent leur arôme. Les fèves fermentées sont ensuite mises à sécher au soleil durant 2 semaines environ. Après avoir été une nouvelle fois triées, dé-

barrassées des poussières, elles sont mises en sac. Elles sont prêtes à être expédiées vers les pays importateurs (qui achètent les fèves) qui les transformeront en chocolat. Mais c'est une autre histoire que vous découvrirez en page 3. La culture du cacao représente beaucoup de travail qu'il faut faire à la main. Le continent africain est le plus grand fournisseur au monde de fèves de cacao (70 % du total produit dans le monde). La Côte d'Ivoire et le Ghana (2 pays africains) produisent à eux seuls 60 % du cacao mondial. La culture des cacaoyers dans ces deux pays est avant tout une activité familiale.

LE PAYS

Côte d'Ivoire

Ce pays africain est le plus important producteur de fèves de cacao dans le monde. En 2009, 2 millions d'hectares de cacaoyers ont produit 1 223 200 tonnes de fèves de cacao (source : FAO, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). Le cacao représente la 2^e plus importante culture dans le pays. On estime (pense) qu'environ 2,5 millions de petits producteurs et leurs familles vivent du cacao dans ce pays.

REPÈRES

- Pour les Mayas, le « xocoatl » est une boisson qui permet de nourrir une personne, même après la mort.
- Pour les Aztèques, le cacaoyer est un don de Quetzalcoatl, le dieu serpent-oiseau.
- À la cour de Charles Quint (roi d'Autriche, d'Espagne et de Sicile, né en 1500 et mort en 1558), la boisson au cacao est utilisée pour soigner toutes sortes de maladies.

La boisson des dieux et des rois

L'Europe a découvert le chocolat au 16^e siècle (les années 1500). Au début, c'était une boisson réservée aux rois et aux riches.

Le cacaoyer pousse dans les régions tropicales d'Amérique centrale et du Sud depuis des milliers d'années. Les Mayas (peuple ancien du Mexique et d'Amérique centrale qui a disparu suite à la conquête de l'Amérique par les Espagnols entre les 15^e et 17^e siècles) sont les premiers à le cultiver 2 000 ans avant Jésus-Christ.

● Le xocoatl maya

Les Mayas utilisent les fèves de cacao pour fabriquer une boisson amère et épicée de poivre, de piment... appelée « xocoatl », ce qui voudrait dire boisson des dieux. Les Aztèques (un autre peuple ancien du Mexique et d'Amérique centrale) boivent cette boisson chocolatée pour chasser la fatigue, stimuler (réveiller, aider) le cerveau et les muscles. Les Mayas et les Aztèques considéraient les fèves de cacao comme un produit de luxe. Ils les utilisent

Les fèves de cacao, originaires d'Amérique tropicale, arrivent en Europe au 16^e siècle.



SagaPhoto/Reporters

comme monnaie d'échange.

● Le cacao traverse l'Atlantique

Lorsqu'il découvre l'Amérique en 1492, Christophe Colomb découvre aussi les fèves de cacao mais il les trouve sans intérêt. En 1519, les conquistadors (nom donné aux Espagnols qui envahissent l'Amérique après sa découverte par Colomb) arrivent

en Amérique avec à leur tête Hernan Cortés. À leur arrivée, l'empereur aztèque Montezuma les accueille en offrant à Cortés la boisson chocolatée dans un bol d'or... Cortés n'aime pas le goût amer de cette boisson, mais il comprend vite que le cacao est une grande richesse du pays. Il constate aussi que ce breuvage (boisson) donne des forces et qu'il est nourrissant. Cortés

oblige ses hommes à en boire. Les Espagnols y ajoutent du sucre et de la vanille. Le chocolat est né. En 1528, Cortés rapporte le cacao en Espagne.

● Produit de luxe

Au début, la boisson chocolatée est réservée à la cour du roi d'Espagne. Peu à peu, le chocolat se répand dans l'Europe entière. Louis XIII, le roi de France, en reçoit en 1615 par l'intermédiaire de sa femme qui est la fille du roi d'Espagne. Chez nous, il arrive par les Flandres qui sont à cette époque sous domination espagnole. Le chocolat reste un produit de luxe qui coûte cher et qui est de ce fait réservé aux riches. Il se boit chaud tout au long de la journée comme du café. À partir du 18^e siècle, la fabrication du chocolat s'industrialise. On va construire des machines qui permettent de fabriquer plus rapidement du chocolat. En 1846, l'entreprise anglaise Fry and Sons produit la première tablette de chocolat à croquer. Désormais, le chocolat se boit et se mange. Aujourd'hui, le chocolat fait partie de nos habitudes alimentaires.

Miam, le bon chocolat

Comment les fèves de cacao deviennent-elles chocolat ?

Après avoir fermenté et avoir été séchées, les fèves quittent leur lieu de production pour les entreprises où elles seront transformées en chocolat.

● La torréfaction

Les fèves sont d'abord torréfiées (séchées) à l'air chaud à une température comprise entre 120 et 140 °C. Cette étape est délicate. D'un côté, il faut prendre garde à ne pas brûler les fèves et d'un autre côté, si la température de séchage est trop basse, le chocolat aura un goût trop acide.

Au cours de cette étape, les fèves passent aussi dans une machine qui les débarrasse de leur écorce (enveloppe).

● Le concassage

Les fèves sont écrasées dans une machine. Elles en ressortent sous la forme de petits morceaux de 2 à 3 mm. Ce produit est appelé grué. Cette étape permet aussi d'éliminer les dernières pelures des fèves.

À partir de cette étape, les préparations diffèrent selon le type de produit que l'on veut obtenir : poudre de cacao, beurre de cacao, chocolat noir, au lait, blanc...

● Le broyage

Le grué est broyé une première fois pour devenir une pâte liquide que l'on appelle pâte de cacao.



reporters/Fred Guerdin

Pour fabriquer une tablette de chocolat, les fèves de cacao subissent bien des transformations.

● Beurre, poudre de cacao ou chocolat ?

Pour obtenir la poudre de cacao et le beurre de cacao, on presse la pâte de cacao. La chaleur de la presse fait fondre le beurre de cacao qui se sépare ainsi de la pâte. Ce qui reste est réduit en poudre. On obtient de la poudre de cacao au goût amer et non sucré.

Pour fabriquer du chocolat, on ajoute des ingrédients à la pâte de cacao selon le type de chocolat que l'on veut obtenir (noir, au lait) : du beurre de cacao, du sucre, de la lécithine de soja (un émulsifiant, c'est-à-dire un liquide qui sert de lien) et de la vanille en petite quantité, de la poudre de lait. La pâte de chocolat ainsi obtenue

est broyée une seconde fois pour affiner (rendre plus fin) sa texture (consistance). Notre langue est capable de distinguer des grains minuscules jusqu'à 40 microns (1 micron est mille fois plus petit qu'un millimètre). Le chocolat belge est un des plus fins car il est broyé jusqu'à 12 microns.

● Le conchage

Reste une étape très importante pour que le chocolat soit onctueux, velouté et brillant : le conchage. Cette opération consiste à chauffer la pâte de chocolat entre 50 et 80 °C et à la malaxer (mélanger, pétrir) pendant plusieurs heures. On peut encore rajouter du beurre de cacao. Cette pâte li-

quide est devenue chocolat.

● Les types de chocolat

Le chocolat noir est obtenu en rajoutant du sucre, de la vanille et de la lécithine de soja à la pâte de cacao (composée de beurre de cacao et de poudre de cacao). Si on ajoute de la poudre de lait à ce mélange, on obtient du chocolat au lait. Le chocolat blanc est fabriqué avec du beurre de cacao, du sucre, de la poudre de lait (+ une petite quantité de vanille et de lécithine de soja). Il ne contient pas de poudre de cacao. C'est la raison pour laquelle certains disent que ce n'est pas du vrai chocolat. Qu'importe, c'est bon quand même.

Chocolat



REPÈRES

■ Les artisans chocolatiers, confiseurs, pâtisseries ne transforment pas eux-mêmes les fèves de cacao pour réaliser leurs produits (pralines, sujets en chocolat...). Des entreprises spécialisées produisent ce chocolat « de base » qu'elles transforment. On l'appelle chocolat de couverture. Ce chocolat ne contient pas de poudre de lait mais seulement du beurre de cacao, de la poudre de cacao, du sucre, de la lécithine de soja et de la vanille. Les artisans chocolatiers, les confiseurs... peuvent l'obtenir sous différentes formes : en plaques de 5 kg, sous forme liquide...

■ Depuis 2003, l'Union européenne (union de 27 pays européens) autorise les fabricants de chocolat à remplacer 5 % du beurre de cacao par une autre graisse végétale. Ces graisses coûtent moins cher mais elles ne donnent pas un aussi bon goût au chocolat que le beurre de cacao. Le chocolat belge est toujours fabriqué uniquement avec du beurre de cacao. L'Union européenne oblige de mentionner (indiquer) sur l'emballage la proportion de cacao dans le chocolat. L'inscription « 100 % cacao » signifie que le chocolat ne contient pas de graisse végétale autre que le beurre de cacao.

De toutes les formes

C'est à partir de la pâte de chocolat obtenue après le conchage (voir ci-dessus) et conservée à une température de 40 °C que l'on fabrique des bâtons, tablettes, œufs en chocolat, figurines... Pour donner la forme voulue au chocolat, il faut refroidir la pâte jusqu'à une température d'environ 30 °C. Cette opération très importante s'appelle le tempérage. Elle garantit la force de rétrécissement (pour pouvoir le démouler), la dureté, la brillance du produit final refroidi. On verse ensuite la pâte dans un moule (une forme en plastique de bâton, figurine...). La différence de température entre le moule et la pâte ne doit pas être trop importante sinon le chocolat n'aura pas un bel aspect brillant. Avant de recevoir la pâte, les moules sont souvent préchauffés.

Une fois le moule rempli de chocolat, il est secoué pour faire remonter

les bulles d'air à la surface du liquide. Puis, il est retourné pour être vidé du surplus de chocolat. Le chocolat qui reste colle au moule et il est devenu solide (dur). On obtient une forme creuse que l'on pourra fourrer (remplir de crème). Pour les œufs en chocolat, le moule a la forme d'un demi-œuf. Si on veut faire du chocolat plein, on remplit le moule à ras bord et on ne le vide pas.

Les coquilles de chocolat (dans leur moule) sont refroidies pour durcir. Puis elles sont remplies avec le fourrage (crème...) qui est mis à refroidir pour durcir. Le tout est ensuite rebouché avec du chocolat si on fait des bâtons fourrés. Pour les œufs en chocolat, on remplit un autre moule (un demi-œuf). On retourne la forme sur celle qui est remplie de crème de façon à former un œuf complet. Le chocolat doit encore refroidir avant d'être démoulé, emballé et expédié. Bon appétit !



Les pralines sont encore souvent fabriquées de façon artisanale.

Éditions de l'Avenir/Jacques Duchateau

Une histoire belge

La Belgique est célèbre pour son chocolat. Est-il aussi bon qu'on le dit ?

La Belgique est connue dans le monde entier pour la qualité de son chocolat. Au Japon, 1 kilo de pralines fabriquées chez nous peut être vendu 100 euros ! Plusieurs raisons expliquent pourquoi on aime tant notre chocolat.

La première est que les fabricants utilisent des fèves de cacao de très bonne qualité. Elles sont soigneusement triées et leur transformation (torréfaction, broyage...) est effectuée avec précaution. Les fèves de chocolat sont broyées plus finement chez nous que dans d'autres pays.

Autre raison : la quantité de cacao présente dans les chocolats belges. Le taux de cacao utilisé pour faire du chocolat doit être de 35 % minimum (en dessous de ce pourcentage, le produit n'est plus considéré comme du chocolat). La plupart du temps, le chocolat belge contient 43 % de cacao. Les autres ingrédients comme le sucre sont aussi de très bonne qualité. Et puis, il y a le savoir-faire de nos artisans qui est le fruit d'une longue expérience. On fabrique du chocolat depuis longtemps dans notre pays.



EdA/Rita Wardenier

L'éléphant d'une célèbre marque de chocolat belge.

● Une longue tradition

Le premier chocolatier belge à produire des tablettes de chocolat est Berwaerts. La firme apparaît dans les années 1840. En 1905, on compte 50 chocolatiers belges. En 1912, Jean Neuhaus invente la célèbre praline belge. En 1913, le pays compte 150 chocolatiers. Parmi eux, on trouve Meurisse, Neuhaus, Côte d'Or...

À chaque exposition universelle (vaste exposition qui a lieu tous les 5 ans et où les pays présentent ce qu'ils ont de mieux), les Belges présentent leur chocolat. Quatre chocolatiers étaient ainsi présents à l'exposition universelle de Shanghai (en Chine en Asie) en 2010.

● Toujours belge ?

Aujourd'hui, beaucoup de marques belges ont été rachetées par des multinationales (grandes entreprises installées dans plusieurs pays) étrangères. Côte d'Or appartient à une entreprise américaine, Callebaut est suisse, Galler appartient à 50 % à la famille royale du Qatar (Asie), Godiva est turc, Guylian est dirigé par une entreprise sud-coréenne (de Corée du Sud en Asie)... Il reste encore quand même des chocolatiers véritablement belges chez nous (Leonidas, Neuhaus...). Les marques qui appartiennent à des étrangers conservent l'appellation (le nom) chocolat belge car elles continuent à produire leur chocolat chez nous. C'est l'essentiel !



Un ami ou un ennemi ?

Le chocolat est-il bon ou mauvais pour la santé ? Beaucoup d'idées circulent à ce sujet. Faisons le point.

Le cacao contient de nombreuses substances (produits) utiles au corps humain. Il est par exemple riche en minéraux comme le potassium, le fer, le magnésium... dont l'organisme a besoin. Il contient aussi une substance appelée polyphénol. C'est un antioxydant qui protège les cellules (éléments très petits qui forment le corps) de l'organisme.

Le chocolat est aussi un aliment qui contient beaucoup d'énergie. Mais si on en mange trop et qu'on ne se dépense pas assez (si on ne bouge pas), on risque de grossir. Préférez le chocolat noir qui contient plus de cacao et moins de sucre.

● **Vrai ou faux**

Beaucoup d'idées circulent sur le chocolat. Par exemple, certains disent qu'il est mauvais pour le foie. Ce n'est pas prouvé. Ce qui se passe, c'est qu'on peut avoir des douleurs dans la zone du foie quand on consomme des graisses. Or, le chocolat est un aliment gras. Le chocolat provoquerait aussi des migraines (maux de tête). Le rapport entre les deux est difficile à prouver.

On dit aussi que le chocolat favoriserait l'apparition de l'acné (bou-

tons typiques de l'adolescence). À ce jour, rien ne permet de dire que la consommation de chocolat aggrave ou provoque l'acné. Par contre, certaines personnes peuvent être allergiques (ne pas supporter) au chocolat et avoir de l'eczéma (plaques rouges sur la peau), de l'urticaire (boutons sur la peau qui démangent)... si elles en mangent.

● **Une drogue ?**

On entend souvent dire que le chocolat est une drogue (substance qui produit des sensations

bizarres, qui est extrêmement mauvaise pour la santé et dont on finit par ne plus savoir se passer). Ce n'est pas vrai, bien sûr. On ne peut pas comparer le chocolat à l'alcool ou au tabac par exemple, qui eux, sont des drogues. Le chocolat contient des substances comme la caféine (comme dans le café) qui ont un effet stimulant (qui réveille) sur l'organisme mais qui ne créent pas de dépendance (se dit quand on ne peut plus se passer de quelque chose) physique (du corps). On peut très bien se passer de chocolat si on le veut.

Par contre, comme le chocolat est bon, il procure du plaisir. De ce fait, on a envie d'en manger pour retrouver cette sensation et on pourrait avoir des difficultés à s'en passer. Certains croquent du chocolat pour le sentiment de bien-être et de calme qu'il procure. Cet effet serait provoqué par certaines substances contenues dans le cacao.

En conclusion, le chocolat est bon pour la santé, à condition de ne pas en abuser (en manger trop). Faites-vous plaisir mais avec modération.



Le chocolat, mieux vaut ne pas en abuser. Manger toute la tablette ne serait pas raisonnable !

Reporters/Cardoso

PLUS D'INFOS

■ La ville de Bruges (Flandre - Occidentale) a également son musée du chocolat. Il s'appelle choco story. Sur le site du musée, vous trouverez plein de renseignements sur le cacao et le chocolat.

www.choco-story.be

■ Tout sur le cacaoyer et d'autres arbres.

www.lesarbres.fr

■ Tout sur le chocolat : son histoire, la culture du cacaoyer, la fabrication du chocolat, le chocolat belge, des recettes...

www.chococlic.com

■ Si vous visitez le musée du chocolat de Bruxelles, vous recevrez une brochure bien documentée sur le chocolat.

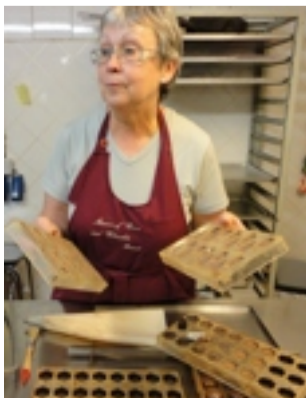
Textes : Rita Wardenier
Journal des Enfants
38, route de Hannut - 5004 Bouge
Tél. : 081/24 88 93
E-mail : jde@verslavenir.be
Site : www.lejournaldesenfants.be

PRALINES

Au musée du cacao et du chocolat à Bruxelles, un artisan chocolatier montre comment on fabrique les pralines. Cette délicieuse friandise a été inventée par Jean Neuhaus en 1912.

En page 3, vous avez découvert la technique du moulage et du fourrage pour fabriquer des bâtons, des œufs en chocolat... On procède de la même façon pour fabriquer des pralines. La garniture de la praline (crème...) est placée dans la forme creuse en chocolat créée par le moule. On referme la praline avec une couche de chocolat de couverture qui sera le fond de la praline. Une autre technique, appelée l'enrobage, consiste à tremper le fourrage dans un bain de chocolat liquide. On peut aussi faire passer le fourrage sous un rideau de chocolat liquide.

La température du chocolat est très importante. Le chocolat noir doit être tempéré à 31-32 °C, le chocolat au lait à 30 °C et le chocolat blanc à 28 °C.



EdA/Rita Wardenier

Le chocolat est au musée

Le chocolat est une spécialité belge. Pas étonnant qu'un musée lui soit consacré à Bruxelles. Il est situé à deux pas de la Grand-Place.

Dès que l'on franchit la porte du musée du cacao et du chocolat de Bruxelles, une agréable odeur de chocolat vient chatouiller les narines. Elle provient du chocolat qui est maintenu à l'état liquide dans deux cuves au rez-de-chaussée de la maison ancienne (elle date de 1697) qui accueille le musée.

Le chocolat d'une des cuves sert à la fabrication des pralines. En effet, tout le long de la journée, un maître chocolatier montre comment on produit artisanalement ces délices typiquement belges. Le chocolat de l'autre cuve est destiné à une dégustation proposée aux visiteurs, mais je n'en dirai pas plus.

● **Du cacaoyer au chocolat**

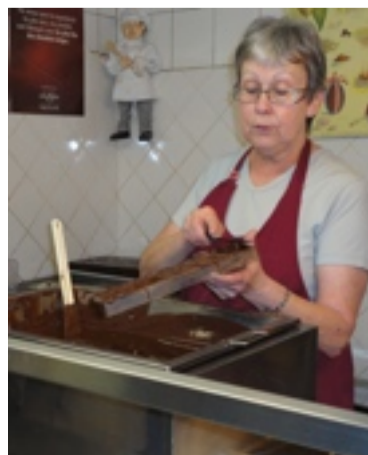
Le musée aborde tous les aspects du chocolat : son origine, son histoire, la culture des fèves de cacao, la récolte des cabosses, la transformation des fèves en chocolat. Et ce, à travers des panneaux explicatifs, des affiches, des objets, un film vidéo. On peut voir de vraies cabosses et de vraies fèves de chocolat. C'est quand même mieux qu'en photo.



Au musée du chocolat, on découvre différentes sortes de fèves de cacao.

EdA/Rita Wardenier

Tout le long du parcours, des sculptures en chocolat vous surprennent et des dégustations de différents types de chocolat sont



EdA/Rita Wardenier

prévues : noir, au lait, blanc... N'oubliez pas de goûter le cacao pur, vous constaterez combien c'est amer. Un panneau au rez-de-chaussée montre la composition de ces différents chocolats. Il faut compter environ 1 heure pour visiter le musée du chocolat. Si vous êtes en balade dans notre capitale, ne manquez pas cette intéressante halte savoureuse.

→ Musée du chocolat : rue de la Tête d'Or 9-11 - 1 000 Bruxelles. Possibilité de visite avec un guide (sur réservation uniquement).

→ Infos sur le cacao, le chocolat et le musée (horaires, conditions de visite...)

www.mucc.be

LE CONSERVER ?

■ Pour bien conserver le chocolat, la température doit rester constante (ne pas changer sans cesse). L'idéal est de garder le chocolat à une température allant de 15 à 18 °C. Un chocolat qui passe sans cesse du chaud au froid devient blanc. S'il est conservé trop au froid, il peut « transpirer » en revenant à température ambiante (normale). S'il a trop chaud, le chocolat pâlit et fond.

■ Le chocolat n'aime pas l'humidité, il devient blanc. Il prend aussi les odeurs. Conservez-le donc dans une boîte hermétique (bien fermée et qui ne laisse pas passer l'air, l'humidité, les odeurs).